УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Челябинский механико-технологический техникум"
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Утверждаю
Директор ГБПОУ «ЧМТТ»
_____ А.Н. Андрющенко
приказ № _____
«_____» _____ 2023г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00B896B148E419D8B130FD2C38CE6B20D9
Владелец: Андрющенко Андрей Николаевич
Действителен: с 07.12.2022 до 01.03.2024

Квалификация: повар - кондитер

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: срок 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика			Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности СПО	преддипломная					
1	**2**	**3**	**4**	**5**		**6**	**7**	**8**	**9**
I курс	40	0	0	0		1	0	11	52
II курс	30	5	5	0		1	0	11	52
III курс	26	5	8	0		2	0	11	52
IV курс	15	6	16	0		2	2	2	43
Всего	**111**	**16**	**29**	**0**		**6**	**2**	**35**	**199**

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час)										Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)															
				Самостоятельная учебная работа	В форме практической подготовки	Во взаимодействии с преподавателем								I курс				II курс				III курс				IV курс			
						Нагрузка на дисциплины и МДК								1 сем.	Самостоятельная работа	2 сем.	Самостоятельная работа	3 сем.	Самостоятельная работа	4 сем.	Самостоятельная работа	5 сем.	Самостоятельная учебная работа	6 сем.	Самостоятельная учебная работа	7 сем.	Самостоятельная учебная работа	8 сем.	Самостоятельная работа
						Всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК: Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовых работ (проектов)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация		17 нед.	23 нед.			17 нед.	23 нед.			16 нед.		23 нед.		16 нед.	21 нед.		
1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**5\9\1**	**1476**	**0**	**311**	**1404**	**616**	**788**	**0**	**0**	**53**	**19**	**408**	**0**	**621**	**0**		**260**	**0**	**115**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.00	**Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые**	**1\6\1**	**819**	**0**	**106**	**805**	**349**	**456**	**0**	**0**	**10**	**4**	**221**	**0**	**368**	**0**		**182**	**0**	**34**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.01	**Русский язык.**	**-,-,Э****	**101**	**0**	**8**	**87**	**34**	**53**	**0**	**0**	**10**	**4**	**34**	**0**	**23**	**0**		**13**	**0**	**17**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.02	**Литература**	**-,-,Э****	**110**	**0**	**9**	**110**	**48**	**62**	**0**	**0**	**0**	**0**	**34**	**0**	**46**	**0**		**13**	**0**	**17**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.03	**Иностранный язык**	**-,-,З**	**83**	**0**	**25**	**83**	**28**	**55**	**0**	**0**	**0**	**0**	**34**	**0**	**23**	**0**		**26**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.04	**История**	**-,-,-,З****	**106**	**0**	**3**	**106**	**86**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**34**	**0**	**46**	**0**		**26**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.05	**Обществознание**	**-,-,-,З****	**53**	**0**	**9**	**53**	**23**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**17**	**0**	**23**	**0**		**13**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.06	**Физическая культура**	**З,З**	**80**	**0**	**22**	**80**	**8**	**72**	**0**	**0**	**0**	**0**	**34**	**0**	**46**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.07	**Основы безопасности жизнедеятельности**	**-,-,З**	**70**	**0**	**8**	**70**	**28**	**42**	**0**	**0**	**0**	**0**	**34**	**0**	**23**	**0**		**13**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.08	**Физика**	**-,-,З**	**72**	**0**	**12**	**72**	**12**	**60**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**46**	**0**		**26**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.09	**Биология**	**-,-,-,З****	**72**	**0**	**5**	**72**	**40**	**32**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**46**	**0**		**26**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ 10	**География**	**-,-,-,З****	**72**	**0**	**5**	**72**	**42**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**46**	**0**		**26**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДП.00	**Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные**	**3\2\0**	**567**	**0**	**125**	**519**	**267**	**252**	**0**	**0**	**35**	**13**	**153**	**0**	**207**	**0**		**78**	**0**	**81**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДП.10	**Химия**	**-,З,-,Э**	**150**	**0**	**28**	**136**	**66**	**70**	**0**	**0**	**10**	**4**	**34**	**0**	**46**	**0**		**26**	**0**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	ИП		**40**	**0**	**40**	**40**	**0**	**40**	**0**	**0**	**0**	**0**	**17**	**0**	**23**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДП.11	**Математика**	**-,З,-,Э**	**260**	**0**	**32**	**240**	**160**	**80**	**0**	**0**	**15**	**5**	**68**	**0**	**69**	**0**		**52**	**0**	**51**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДП.12	**Информатика**	**-,Э**	**117**	**0**	**25**	**103**	**41**	**62**	**0**	**0**	**10**	**4**	**34**	**0**	**69**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УДД.(ЭК.)00	**Дополнительные (элективные) курсы по выбору**	**1\1\0**	**90**	**0**	**80**	**80**	**0**	**80**	**0**	**0**	**8**	**2**	**34**	**0**	**46**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УДД/.(ЭК.)01	**Основы природопользования в форме индивидуального проекта\ Экологическая валеология в форме индивидуального проекта**	**-,Э**	**50**	**0**	**40**	**40**	**0**	**40**	**0**	**0**	**8**	**2**	**17**	**0**	**23**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УДД./(ЭК.)02	**Основы финансовой грамотности**	**-,З**	**40**	**0**	**40**	**40**	**0**	**40**	**0**	**0**	**0**	**0**	**17**	**0**	**23**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**1\9\9**	**1438**	**70**	**1362**	**1362**	**294**	**1068**	**0**	**0**	**4**	**2**	**200**	**4**	**138**	**0**		**130**	**0**	**256**	**16**	**141**	**19**	**241**	**15**	**108**	**4**	**148**	**12**
ОП.01	**Основы микробиологии, санитарии и гигиены**	**-,-,З**	**140**	**0**	**140**	**140**	**42**	**98**	**0**	**0**	**0**	**0**	**68**	**0**	**46**	**0**		**26**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОП.02	**Основы товароведения продовольственных товаров**	**-,-,-,З****	**174**	**0**	**174**	**174**	**90**	**84**	**0**	**0**	**0**	**0**	**68**	**0**	**46**	**0**		**26**	**0**	**34**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОП.03	**Техническое оснащение и организация рабочего места**	**-,-,-,З****	**106**	**0**	**106**	**106**	**38**	**68**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**46**	**0**		**26**	**0**	**34**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОП.04	**Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**	**-,-,-,-,-,З***	**32**	**4**	**28**	**28**	**8**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**28**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОП.05	**Основы калькуляции и учета**	**-,-,-,-,-,Э**	**122**	**10**	**106**	**106**	**4**	**102**	**0**	**0**	**4**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**15**	**5**	**91**	**5**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОП.06	**Охрана труда**	**З**	**68**	**4**	**64**	**64**	**16**	**48**	**0**	**0**	**0**	**0**	**64**	**4**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОП.07	**Иностранный язык в профессиональной деятельности**	**-,-,-,-,-,-,-,З**	**186**	**20**	**166**	**166**	**8**	**158**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**30**	**4**	**36**	**4**	**30**	**2**	**30**	**2**	**40**	**8**
ОП.08	**Безопасность жизнедеятельности**	**-,-,-,-,-,З**	**80**	**0**	**80**	**80**	**50**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**32**	**0**	**48**	**0**
ОП.09	**Физическая культура**	**-,-,З,З,З,З,З,З**	**144**	**0**	**144**	**144**	**0**	**144**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**26**	**0**	**34**	**0**	**20**	**0**	**32**	**0**	**16**	**0**	**16**	**0**
ОП.10	**Информационные технологии в профессиональной деятельности**	**-,-,-,З****	**94**	**0**	**94**	**94**	**0**	**94**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**26**	**0**	**68**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОП.11	**Лепка и рисование**	**-,-,-,-,З**	**74**	**14**	**60**	**60**	**20**	**40**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**26**	**8**	**34**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОП.12	**Кухни мира**	**-,-,-,-,З**	**74**	**8**	**66**	**66**	**4**	**62**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**30**	**4**	**36**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОП. 13	**Карьерное моделирование**	**-,-,-,-,-,З***	**32**	**2**	**30**	**30**	**0**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**30**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**

ОП 14	Основы бережливого мышления	-,-,-,-,-,3*	32	2	30	30	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	2	0	0	0	0	
ОП 15	Психология и этика в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-,-,3	80	6	74	74	14	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	2	44	4	
П.00	Профессиональный цикл	10\14\2	2918	37	958	2743	466	657	0	1620	104	34	0	0	65	4	218	4	435	6	407	9	572	0	458	6	588	8	
ПМ.00	Профессиональные модули	10\14\2	2918	37	958	2743	466	657	0	1620	104	34	0	0	65	4	218	4	435	6	407	9	572	0	458	6	588	8	
ПМ.01	Приготовлениен и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного аасортимента	Э	327	8	140	319	36	103	0	180	0	0	0	0	65	4	218	4	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-,-,3*	69	4	86	65	16	49	0	0	0	0	0	0	65	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,-,3**	78	4	54	74	20	54	0	0	0	0	0	0	0	0	74	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
УП.01	Учебная практика	-,-,-,3	72	0	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПП.01	Производственная практика	-,-,-,3	108	0	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	72	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	467	6	182	437	93	92	0	252	20	4	0	0	0	0	0	0	365	6	72	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,-,Э**	96	2	96	70	30	40	0	0	20	4	0	0	0	0	0	0	70	2	0	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,-,Э**	119	4	86	115	63	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	115	4	0	0	0	0	0	0	0	0	
УП.02	Учебная практика	-,-,-,-,3	108	0	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПП.02	Производственная практика	-,-,-,-,3	144	0	0	144	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	460	9	108	421	97	108	0	216	24	6	0	0	0	0	0	0	34	0	315	9	72	0	0	0	0	0	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,-,-,Э**	112	4	56	90	34	56	0	0	14	4	0	0	0	0	0	0	34	0	56	4	0	0	0	0	0	0	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,-,-,Э**	132	5	52	115	63	52	0	0	10	2	0	0	0	0	0	0	0	0	115	5	0	0	0	0	0	0	
УП.03	Учебная практика	-,-,-,-,-3	72	0	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	
ПП.03	Производственная практика	-,-,-,-,-3	144	0	0	144	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	72	0	0	0	0	0	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Кв. Э	500	0	150	464	26	150	0	288	26	10	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	336	0	108	0	0	0	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-,-,-,-,-,-,3	104	0	64	80	16	64	0	0	16	8	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	60	0	0	0	0	0	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодны сладки блюд, десертов, напитков	-,-,-,-,-,Э	108	0	86	96	10	86	0	0	10	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96	0	0	0	0	0	
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,-,-3	108	0	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	
ПП.04	Производственная практика	-,-,-,-,-,-3	180	0	0	180	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	108	0	0	0	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Кв. Э	732	6	292	694	180	118	0	396	22	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	164	0	350	6	180	0	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерски изделий	-,-,-,-,-,-,Э**	152	4	72	128	96	32	0	0	12	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	84	0	44	4	0	0	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,-,-,Э**	184	2	220	170	84	86	0	0	10	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80	0	90	2	0	0	
УП.05	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,-3	108	0	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-3	288	0	0	288	0	0	0	288	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	180	0	
ПМ.06	Приготовление,оформление и подготовка к реализации блюд диетического и детского питания	Э	432	8	86	408	34	86	0	288	12	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	408	8	
МДК.06.01	Технология приготовления блюд диетического и детского питания	-,-,-,-,-3	144	8	86	120	34	86	0	0	12	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	120	8	
УП.06	Учебная практика	-,-,-,-,-3	108	0	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	
ПП. 06	Производственная практика	-,-,-,-,-3	180	0	0	180	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180	0	
	Всего	16\32\12	5832	107	2631	5509	1376	2513	0	1620	161	55	608	4	824	4	608	4	806	22	548	28	813	15	566	10	736	20	5616
	Промежуточная аттестация														36				36		36		36		36		36		216
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72																										0
	Общий объем образовательной программы		5904																										0

Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена	Всего																												
		дисциплин и МДК	608	4	824	4	464	4	590	22	332	28	561	15	242	10	268	20	3996
		учебной практики	0	0	0	0	72	0	108	0	72	0	108	0	108	0	108	0	576
		производств. практики	0	0	0	0	72	0	108	0	144	0	144	0	216	0	360	0	1044
		экзаменов (в т. ч. Э(М))	0	0	2	0	0	0	5	0	2	0	3	0	2	0	2	0	16
		зачетов (дифференцированных)	1	0	4	0	7	0	3	0	4	0	3	0	2	0	8	0	32
		зачетов (физическая культура)	1	0	1	0	2	0	2	0	1	0	4	0	1	0	0	0	12

1 курс	инф	10к	4э	2 курс	рус	5к	4э	3 курс	ПМ 2	20к	4э	4 курс	ПМ 4	16к	8э
	ЭК 01	8к	2э		мат	10к	5э		МДК 03.0	10к	2э		МДК 05.0	10к	2э
	рус	5к			хим	8к	4э								
	мат	5к							кальк	4к	2э		ПМ 5	12к	8э
	хим	2к							ПМ 3	14к	4э		ПМ 6	12к	4э
									МДК 04.	10к	2э				